Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

PREMIÈRE PARTIE : ALIMENTATION (22 points)

1 - **(5 points = 10 × 0,5 pt)**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
ENTRÉE	Melon	Potage de légumes	**Un produit laitier**	Salade de tomates	Macédoine de légumes
PLAT PRINCIPAL	**Viande poisson oeuf**	Côte de veau	**Viande poisson oeuf**	Steak de bœuf rôti	**Viande poisson oeuf**
	Un féculent	**Un féculent**	Riz	Frites	Pommes vapeur
	Gratin de courgettes	**Une crudité**	Épinards	Haricots verts	**Une crudité**
DESSERT	**Un produit laitier**	**Un produit laitier**	Orange	Yaourt nature	Une portion de camembert
BOISSON	½ l d'eau	½ l d'eau	½ l d'eau	½ l d'eau	½ l d'eau

2 - **(7 points = 14 × 0,5 pt)**

Éléments du repas	Groupe d'aliments	Constituant alimentaire principal
Tomates	**Crudités**	**Vitamines**
Huile	**Corps gras**	**Lipides**
Steak de bœuf	**Viande – poisson – œuf**	**Protides**
Frites	**Féculents + corps gras**	**Glucides – lipides**
Haricots verts	**Cuidités**	**Fibres**
Yaourt nature	**Produits laitiers**	**Calcium**
Eau	**Boissons**	**Eau**

3 - **(5 points = 5 × 1 pt)**

protides ⟶ en acides aminés

lipides ⟶ en acides gras et glycérol

glucides ⟶ ose

vitamines ⟶ vitamines

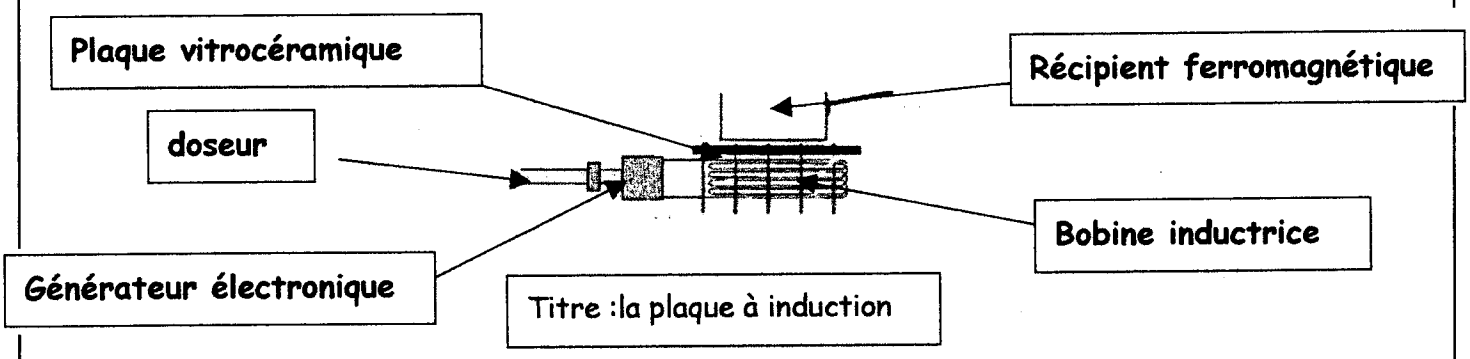
eau ⟶ eau

4 - **(5 points = 5 × 1 pt)**

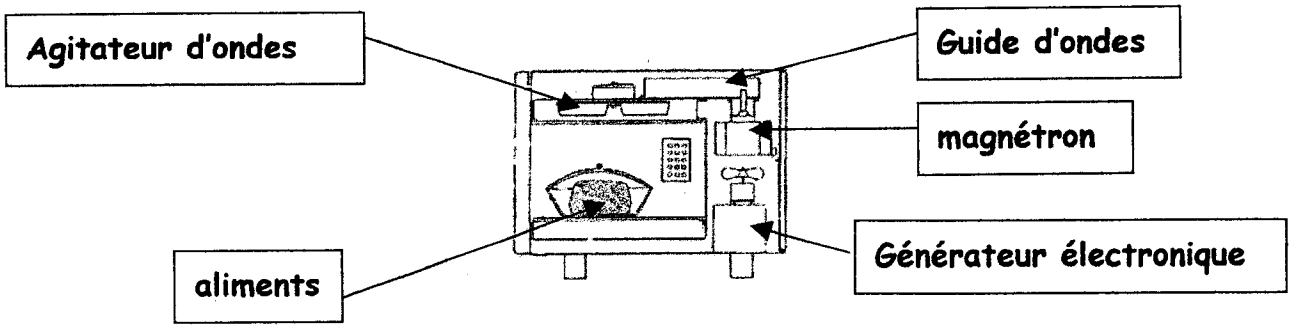
Actine et myosine	Transformation en gélatine
Collagène	Diffusion
Myoglobine	Ramollissement
Fibres	Coloration
Vitamines hydrosolubles	Fusion
Lipides	Rétrécissement

DEUXIÈME PARTIE : ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATION DES LOCAUX (20 points)

1 - **(5 points = 10 × 0,5 pt)**



Titre :la plaque à induction

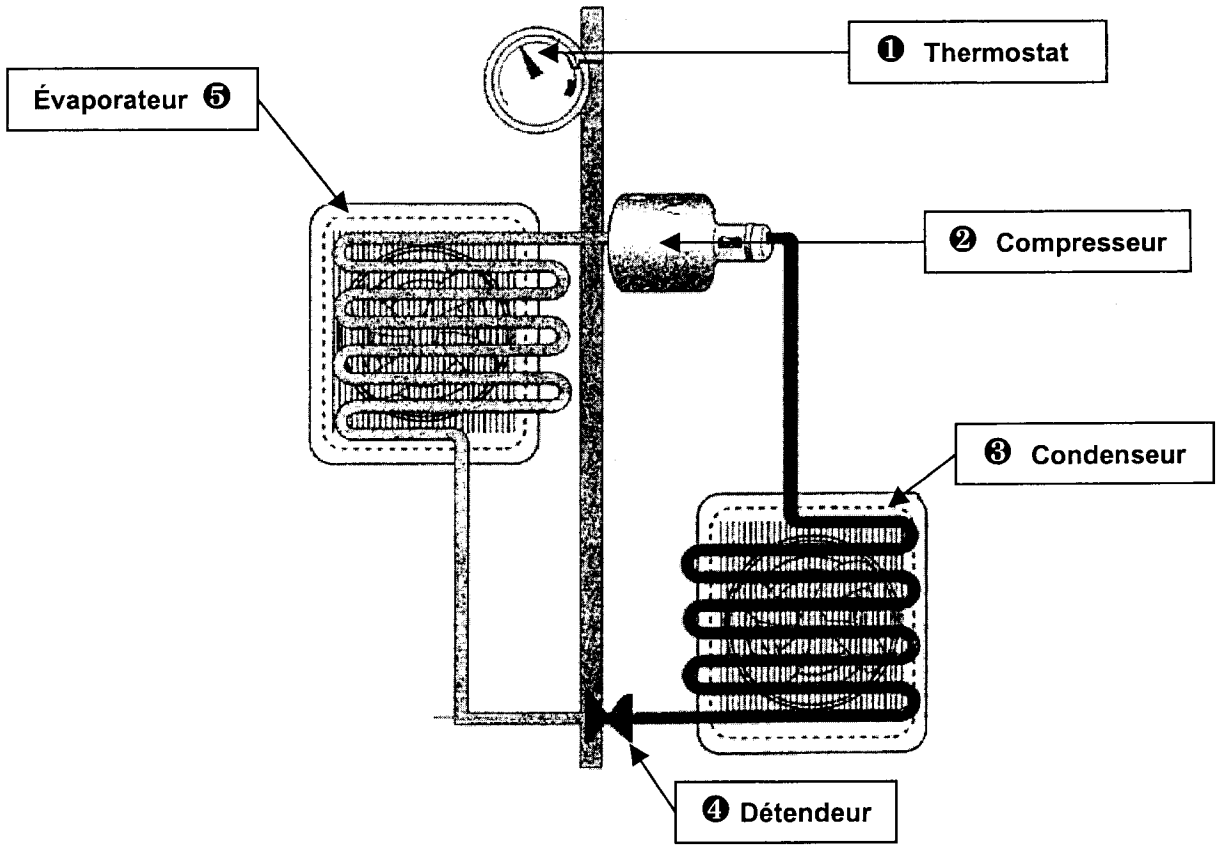


Titre :le four à micro-ondes

2 - **(8 points)**

Appareils	Plaque à induction	Four à micro-ondes	
Énergie utilisée	Électrique	Électrique	**1 point**
Mode de propagation de la chaleur	Conduction	Conduction	**1 point**
Principe de fonctionnement	Un courant électrique produit un champ magnétique dans une bobine plate, celui-ci est transformé en courants de Foucault qui fournissent de la chaleur par effet joule dans le récipient ferromagnétique.	Un courant électrique haute fréquence est transformé en ondes par le magnétron, ces ondes provoquent l'excitation des molécules d'eau de l'aliment et produisent de la chaleur par frottement.	**4 points**
Deux avantages	➢ Entretien facile ➢ Réglage précis	➢ Rapidité ➢ Diversité des cuissons	**2 points**

3 - **(2,5 points = 5 × 0,5 pt)**



4 - **(2,5 points = 5 × 0,5 pt ; moitié des points si numéro uniquement)**

❶ **THERMOSTAT**	• Il régule la température dans l'enceinte.
❷ **COMPRESSEUR**	• Il élève la pression et la température du fluide frigorigène
❺ **ÉVAPORATEUR**	• Dans cet organe, le fluide absorbe la chaleur des aliments
❹ **DÉTENDEUR**	• Il diminue la pression et la température du fluide frigorigène
❸ **CONDENSEUR**	• Cet organe permet d'évacuer à l'extérieur la chaleur prise aux aliments

5 - **(2 points = 2 × 1 pt)**

- En filmant les aliments, diminuer l'humidité de l'air ambiant, en réglant bien le thermostat, en évitant d'ouvrir et de fermer trop souvent la porte du groupe froid.

- En effectuant régulièrement des dégivrages manuels quand celui-ci n'est pas automatique.

TROISIÈME PARTIE : Micro-organismes, dégradations et intoxications (18 points)

1 - **(4 points = 8 × 0,5 pt)**

FAMILLES	Protozoaires et algues microscopiques	Bactéries	Champignons microscopiques	Virus
EXEMPLES	Euglènes, amibes...	Salmonelle, listeria, bactéries lactiques	Moisissures, levures	Virus du SIDA, de la grippe, de l'hépatite...

2 - **(2,5 points = 5 × 0,5 pt)**

Aliments sains	→	Dégradations	→	Aliments altérés
Lait frais	→	Coagulation	→	**Lait caillé**
Vin	→	**Acidification**	→	Vin acide
Viande ou poisson	→	**Putréfaction**	→	Changement de couleur, odeur
Charcuterie	→	Poissage	→	**Viande visqueuse, gluante**
Beurre et matière grasse	→	**Rancissement**	→	Beurre rance

3 - **(2,5 points = 5 × 0,5 pt)**

- tenue professionnelle : **main d'œuvre**
- nettoyer et désinfecter son matériel, les plans de travail : **matériel**
- désinfecter le sol etc... : **milieu**
- respecter marche en avant, chaîne du froid : **méthode**
- contrôler les denrées à la réception : **matières premières**

4 - **TOTAL : 6 points**
chaque ligne : 1 point (2 × 0,5)

	ARTICLE 1 **« Intoxication aux salmonelles »**	**ARTICLE 2** **« Sur la piste du listeria »**
MICRO-ORGANISMES	Salmonella Virchov	Souche rare de listeria
ALIMENTS VECTEURS	Plats cuisinés	Charcuteries non cuites Rillettes de kermené Laitages au lait cru
SYMPTÔMES	Diarrhées, vomissement entraînant des déshydratations ***(2 réponses)***	Poussée de fièvre, maux de gorge, méningite, fausses couches, mort du nouveau-né ***(2 réponses)***
PERSONNES FRAGILES	Pas de précision dans l'article. En général, enfants, personnes âgées, femmes enceintes, malades ***(2 réponses)***	Femme enceinte, personnes âgées et immuno-déprimées ***(2 réponses)***
POUVOIRS PATHOGÈNES	Toxicité et virulence	Virulence
ORIGINE DU MICRO-ORGANISME	Fécale	Fourrage

4.2 - **(1 point = 2 × 0,5 pt)**

cryophile : micro-organisme qui se développe à température voisine de 0° C

mésophile : micro-organisme qui se développe entre 20° C et 40° C

4.3 - **(2 points = 2 × 1 pt)**

salmonelle : lavage des mains
hygiène des sanitaires
surveillance médicale

listéria : respect de la chaîne du froid
nettoyage, désinfection de la chambre froide
contrôle de la qualité des matières premières

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.